

MAGDALENA WOŹNICZKO*, DOMINIK ORŁOWSKI**¹

* Wyższa Szkoła Ekologii i Zarządzania w Warszawie
Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

** Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

DZIEDZICTWO KULINARNE DOLNEGO ŚLĄSKA I JEGO WYKORZYSTANIE W TURYSTYCE

Nadesłany: 14.10.2019 Zaakceptowany do druku: 26.10.2019

1. Wstęp

Pojęcie „dziedzictwo kulturowe” (ang. *cultural heritage*) jest obszerne znaczeniowo i trudne do precyzyjnego zdefiniowania [Kozioł i in. 2013]. Według Z. Kobylńskiego dziedzictwo kulturowe określane jest jako część dawnych dóbr kultury, która uznana została za wartościową przez kolejne, następne pokolenia i dzięki temu dotrwała do chwili obecnej. Natomiast dobra kultury to wytwory człowieka, a także wytwory natury, które posiadają wartości duchowe [Kobylński 2011].

B. Skaldawski definiuje **dziedzictwo kulturowe** jako: „odziedziczone z przeszłości i funkcjonujące współcześnie dobra kultury, które mogą mieć formę fizyczną (materialną), takie jak np.: zabytki, obiekty historyczne, dzieła sztuki, archiwa, historyczne parki, ogrody, zachowane krajobrazy i stanowiska archeologiczne, oraz formę duchową (niematerialną), jak: tradycje, obrzędy, zwyczaje, umiejętności rzemieślnicze, wiedza tradycyjna (np. medycyna ludowa), podania, legendy bądź też pamięć o tej spuściźnie” [Skaldawski 2017]².

¹ Wkład pracy: Magdalena Woźniczko – 50%, Dominik Orłowski – 50%.

² Dziedzictwo kulturowe dzieli się na: materialne, na które składają się zabytki nieruchome (w tym światowe dziedzictwo) i ruchome, oraz niematerialne, przekazywane głównie za pomocą przekazu ustnego i tradycji.

Jednym z istotnych komponentów dziedzictwa kulturowego jest **dziedzictwo kulinarne**, które można uznać jako element związany z odżywianiem się wcześniejszych pokoleń [Światała-Trybek 2014]. W badaniu opinii Polaków na temat dziedzictwa kulturowego³ respondenci oceniając poszczególne jego elementy, mimo ogólnie wysokich not, najmniej docenili tradycje kulinarne, które znalazły się w grupie trzech najniżej ocenionych (29,3%). Trzema najwyżżej ocenianymi elementami dziedzictwa okazały się: dzieła sztuki (42,8%), parki i ogrody (42,8%) oraz historyczne miejsca i budynki wraz z zabytkową architekturą (42,3%). Są to te najbardziej oczywiste komponenty dziedzictwa kulturowego – przychodzą na myśl większości osób, gdy proszone są o podanie przykładu dziedzictwa kulturowego. Można założyć, że wiedza respondentów na temat tych elementów dziedzictwa oraz świadomość ich istnienia jest stosunkowo duża. Ta interpretacja Fortuna-Marek wskazuje, że mniej rozpoznawalne elementy dziedzictwa są niżej oceniane [Fortuna-Marek 2017]. Jednakże z obserwacji własnych wynika, że wydarzenia kulinarne związane z dziedzictwem kulturowym danego regionu, cieszą się dużym zainteresowaniem okolicznych mieszkańców i odwiedzających go turystów.

Dziedzictwo kulinarne zalicza się do **niematerialnego dziedzictwa kulturowego**. Definicja tego pojęcia określona w Konwencji (2003, art. 2, ust. 1) przyjętej przez UNESCO jest następująca: „praktyki, wyobrażenia, przekazy, wiedzę i umiejętności – jak również związane z nimi instrumenty, przedmioty, artefakty i przestrzeń kulturowa – które wspólnoty, grupy i w niektórych przypadkach jednostki, uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego. To niematerialne dziedzictwo kulturowe, przekazywane z pokolenia na pokolenie, jest stale odtwarzane przez wspólnoty i grupy w relacji z ich otoczeniem, oddziaływaniem przyrody i ich historią oraz zapewnia im poczucie tożsamości i ciągłości, przyczyniając się w ten sposób do wzrostu poszanowania dla różnorodności kulturowej oraz ludzkiej kreatywności”⁴.

W ostatnich latach zauważa się wzmożone działania związane z dokumentowaniem, eksponowaniem i promocją dziedzictwa kulinarnego na poziomie krajowym, regionalnym i lokalnym. Podejmowane czynności, na rzecz jego zacho-

³ Badanie ankietowe przeprowadzone w ramach projektu DoM - „Dziedzictwo obok Mnie”, szerzej: Fortuna-Marek A. (2017), Komponenty postaw Polaków wobec dziedzictwa kulturowego, [w:] Dziedzictwo kulturowe w badaniach. T. 1: Polacy wobec dziedzictwa. Raport z badań społecznych, Chabiera A. i in. (red.), Narodowy Instytut Dziedzictwa, Uniwersytet Jagielloński, Warszawa - Kraków, 22-44.

⁴ Szerzej o niematerialnym dziedzictwie kulturowym: Adamowski J., Smyk K. (2013): Niematerialne dziedzictwo kulturowe – teoria i praktyka [w:] Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródło – wartości – ochrona, Adamowski J., Smyk K. (red.), Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, 9-17.

wania, przybierają różne formy, nad którymi opiekę sprawują instytucje państwowe, ośrodki naukowe, organizacje, stowarzyszenia, fundacje, osoby prywatne itp. [Świtała-Trybek 2011].

Celem opracowania jest przedstawienie wydarzeń kulinarnych promujących dziedzictwo kulinarne na obszarach wiejskich na Dolnym Śląsku, przyczyniających się do rozwoju turystyki.

Zakres pracy obejmuje:

- przybliżenie dziedzictwa kulinarnego Dolnego Śląska i jego wykorzystania w turystyce, zwłaszcza w formie organizowania wydarzeń kulinarnych na obszarach wiejskich,
- zaprezentowanie przeglądu wydarzeń kulinarnych na Dolnym Śląsku na wybranych przykładach.

Do przygotowania opracowania zastosowano metodę badawczą w formie analizy treści (ang. *content analysis*). Dokonano przeglądu źródeł wtórnych: literatury przedmiotu oraz materiałów Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego promujących wydarzenia kulinarne – Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska z roku 2019. Ponadto wykorzystano metodę obserwacji uczestniczącej – w odwołaniu się do aspektów praktycznych.

Wytypowano Dolny Śląsk jako obszar badań ze względu na wielobarwną mozaikę kulturową. Składa się ona na obraz Dolnoślązaka zakorzenionego w kulturze przodków i budującego nową jakość, będącą jednością w mnogości w tymże regionie. Obecnie na Dolnym Śląsku mieszkają potomkowie osiedleńców, którzy zasiedlili ten region po II wojnie światowej. Czerpią oni z pokładów kulturowych Dolnego Śląska sprzed 1945 r. i kultury swych dziadków Kresowian, którzy w wyniku wielkiej powojennej wędrówki ludów osiedlili się – nie z własnej woli – we Wrocławiu, Legnicy czy Jeleniej Górze. Natomiast Polacy z Bukowiny i ówczesnej Jugosławii opuścili swoje domy na obczyźnie dobrowolnie i przekonali się do zamieszkania na Dolnym Śląsku. Łemkowie i Ukraińcy trafili do tego regionu w wyniku akcji „Wisła”. Z kolei dolnośląscy Grecy, to uciekinierzy polityczni, którzy upodobali sobie Zgorzelec. Na Dolnym Śląsku na trwale osiedlili się Żydzi, a także Niemcy [Perzyński 2018]. Z przedstawicielami wszystkich wymienionych grup można spotkać się podczas wydarzeń kulinarnych w regionie dolnośląskim. Ich pochodzenie wpłynęło na bogate i zróżnicowane tradycje oraz zwyczaje kulinarne tego regionu.

2. Dziedzictwo kulinarne na Dolnym Śląsku i jego wykorzystanie w aktywności turystycznej w formie wydarzeń kulinarnych

Bogactwem Dolnego Śląska jest nie tylko krajobraz kulturowy, ale także różnorodne tradycje kulinarne, które należą do tych wyznaczników tożsamości kulturowej, z którymi jednostka identyfikuje się najmocniej. Wielokulturowy charakter dawnej kuchni dolnośląskiej kształtowały wpływy kuchni polskiej, czeskiej, północnoniemieckiej, wschodniopruskiej. Ślad w dziedzictwie kulinarnym tego regionu pozostawiły także kuchnie: francuska, angielska, rosyjska, żydowska i wiedeńska [Jakimowicz-Klein 2012].

Specyfika współczesnej kuchni dolnośląskiej jest rezultatem powojennej historii regionu i związanej z nią migracji ludności. Stąd w obecnej kuchni Dolnego Śląska kultywuje się zwyczaje i tradycje kulinarne różnych regionów Polski przedwojennej i dawnych Kresów wschodnich oraz tradycje kuchni niemieckiej, ukraińskiej, łemkowskiej, litewskiej, żydowskiej, czeskiej, karaimejskiej, romskiej, greckiej, macedońskiej i bałkańskiej [Jakimowicz-Klein 2012]. W kulturze regionu odnajduje się wiele wyraźnych odwołań do kanonu tradycji wyniesionych przez pierwszych osiedleńców z miejsc ich pochodzenia [Dumin 2012].

Wielokulturowość, wielonarodowość, wielowyznaniowość odbijają się w urozmaiconej, niepowtarzalnej i unikatowej kuchni Dolnego Śląska. Dziedzictwo kulinarne tego regionu stanowią kuchnie i tradycje wszystkich kultur, które tworzą dzisiejszy obraz Dolnego Śląska [Jakimowicz-Klein 2012].

Współcześnie nie istnieje jedna kuchnia dolnośląska o określonych, jednorodnych cechach [Dumin 2012]. Każdy subregion na Dolnym Śląsku ma własne wyjątkowe tradycje, produkty żywnościowe i potrawy. Stanowią one część kultury i tożsamości lokalnych społeczności. Stąd Dolny Śląsk jest regionem, gdzie można spróbować tak różnorodnych potraw jak: bałkańska pieczenica, kresowe gołąbki kruczewnickie, maczanica z Polesia oraz specjalów: z Polski centralnej, z Rzeszowskiego, górali od Tatr po Beskidy, łemkowska kyselica, ukraińskie galuszki, niemieckie śląskie niebo, żydowski cymes, grecka giouvarlaka, itp. Chcąc spróbować tych specjalów, warto wziąć udział w wydarzeniach kulinarnych organizowanych na Dolnym Śląsku [Perzyński 2018]. Przyczyniają się one do rozwoju turystyki, zwłaszcza wiejskiej czy kulinarnej.

Współczesny turysta coraz częściej poszukuje miejsc, gdzie może poznać i doświadczyć dziedzictwa kulinarnego. Wydarzenia kulinarne organizowane na obszarach wiejskich, kultywują tradycje, zwyczaje i obrzędy związane z kulinariami, a także stanowią dobrą formę popularyzacji żywności tradycyjnej, lokalnej i regionalnej wśród turystów-konsumentów. Umożliwiają im bezpośredni kontakt z ich producentami - właścicielami gospodarstw agroturystycznych, członkinia-

mi Kół Gospodyń Wiejskich, czy z osobami zrzeszonymi w Lokalnych Grupach Działania. Do tego turyści mają możliwość degustacji lokalnych, tradycyjnych specjałów w postaci: wędlin, ryb, serów, pieczywa, ciast, przetworów owocowo-warzywnych, win, nalewek czy regionalnych potraw. Organizowanie wydarzeń kulinarnych na obszarach wiejskich odgrywa ważną rolę jako miejscowa atrakcja turystyczna.

3. Przegląd wydarzeń kulinarnych na Dolnym Śląsku – wybrane przykłady

Korzystanie z zasobów dziedzictwa kulinarnego w turystyce związane jest z taką formą aktywności jak **wydarzenia kulinarne**. Przedsięwzięcia te, związane są z działalnością takich instytucji jak: urzędy gmin i miast, starostwa powiatowe, ośrodki kultury, KGW, stowarzyszenia itp. Organizowane są zazwyczaj w okresie wiosenno-letnim, głównie w weekendy, co wpływa na duże zainteresowanie i wysoką frekwencję uczestników tych wydarzeń. Są one doskonałą okazją do wypromowania nie tylko określonego produktu żywnościowego, potrawy czy napoju, ale także miejsca pochodzenia [Świtała-Trybek 2007].

Podczas trwania wydarzeń kulinarnych odbywają się: degustacje tradycyjnych i lokalnych produktów żywnościowych, regionalnych potraw i napojów, konkursy gotowania, warsztaty kulinarne pod okiem znanych szefów kuchni, występy zespołów folklorystycznych. Na straganach można zakupić przetwory i produkty pochodzące z lokalnych gospodarstw agroturystycznych lub ekologicznych.

Wydarzenia kulinarne na Dolnym Śląsku to cykliczne imprezy, najczęściej plenerowe, które trwają jeden, dwa lub kilka dni. Przybierają formę:

- festiwalu, np. Festiwal piwa i sera w Srebrnej Górze,
- festynu, np. Festyn Pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej,
- pikniku, np. Piknik Miodowo-Truskawkowy w Żelaźnie,
- święta (potrawy, produktu żywnościowego lub napoju), np. Święto Pečenicy w Gościszowie, Święto Miodu i Wina w Oleśnicy,
- dnia (potrawy, produktu żywnościowego lub napoju), np. Dzień Placka w Henrykowie Lubańskim, Dzień Ziemniaka w Miłoszycach,
- jarmarku (święteczne lub produktu lokalnego, regionalnego), np. Jarmark Wielkanocny w Strzegomiu, Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie,
- kiermaszu, np. Kiermasz „Górskie smaki u Księcia Pana” w Kłodzku,
- targu (żywności regionalnej, lokalnej, tradycyjnej), np. Targi zdrowej żywności - „Zdrowie ma smak” w Świdnicy,
- pokazów lub prezentacji stołów świątecznych (wielkanocnych, wigilijnych,

bożonarodzeniowych), np. Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie, Prezentacja Wojewódzkich Tradycyjnych Stołów Wigilijnych,

- mistrzostw, np. Mistrz jaja – Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich,
- konkursów, np. Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”,
- warsztatów, np. Międzynarodowe warsztaty pszczelarskie – Bartnictwo w Sudetach Zachodnich.

Najwięcej wydarzeń kulinarnych jest organizowanych w okresie letnim (czerwiec, sierpień, wrzesień). Miesiące styczeń i luty (także marzec, gdy Wielkanoc jest w kwietniu) stanowią okres, w którym nie są planowane wydarzenia kulinarne. Głównym ich celem jest kultywowanie tradycji kulinarnych mieszkańców regionu, gminy, wsi. W przygotowania zaangażowane są KGW, LGD oraz lokalne stowarzyszenia. Wydarzeniom często towarzyszą konkursy kulinarne, pokazy lub warsztaty, turnieje, zawody czy kiermasze.

Analizując rozmieszczenie przestrzenne wydarzeń kulinarnych na Dolnym Śląsku stwierdza się, iż najwięcej jest ich organizowanych w zachodniej części regionu. Biorąc pod uwagę okres odbywania się imprez kulinarnych w roku 2019, najliczniej realizowano je we wrześniu (32) i sierpniu (30), natomiast najmniej w listopadzie (2), a wcale - w styczniu, lutym i marcu. W sumie zorganizowano 155 wydarzeń kulinarnych, w tym 90 na obszarach wiejskich.

„Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska” stanowi kulinarną mapę tego obszaru. Wydawany jest cyklicznie od 2011 roku przez Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego (Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych, Wydział Obszarów Wiejskich). Jest zbiorem wyjątkowych wydarzeń, których tematem głównym są żywnościowe produkty i potrawy lokalne, ekologiczne, tradycyjne, regionalne. Opisy wielu imprez opowiadają ciekawą historię tradycji kulinarnych Dolnego Śląska. W tabeli 1. przedstawiono wybrane przykłady wydarzeń kulinarnych organizowanych na Dolnym Śląsku w ujęciu całorocznym, z podziałem na miesiące.

Tabela 1

**Wybrane przykłady wydarzeń kulinarnych na Dolnym Śląsku
w 2019 r.**

Miesiąc wydarzenia	Nazwa wydarzenia	Miejscowość	Organizator
styczeń	brak	---	---
luty	brak	---	---
marzec	brak	---	---
kwiecień	Jarmark Wielkanocny	Ścinawka Średnia	Gmina Radków
	Mistrz jaja – Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich	Walim	Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu
	Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny	Domaniów;	Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów
maj	Konkurs Kulinarny na Najlepszą Potrawę Regionalną i Wypieki Ciast	Sucha Góra	Wiejski Ośrodek Kultury w Sobinie
	Festyn Pierogowy	Dąbrowa Bolesławiecka	Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu, Komitet Organizacyjny wsi Dąbrowa Bolesławiecka
	Jarmark Produktów Lokalnych	Oborniki Śląskie	Gmina Oborniki Śląski
czerwiec	Festiwal słodkości Piknik Miodowo-Truskawkowy	Wambierzyce Żelazno	Gmina Radków; Koło Gospodyń Wiejskich Żelazno, Ochotnicza Straż Pożarna Żelazno, Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Żelaźnie
	Bałkańska Festa	Bolesławice	Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu, Komitet Organizacyjny wsi Bolesławice
lipiec	Święto Jemioli i Pieroga	Jemielno	Gminny Ośrodek Upowszechniania Kultury w Jemielnie
	Święto Pečenicy	Gościszów	Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodzcu, Rada Sołecka Wsi Gościszów
	Festiwal Piwa i Sera	Srebrna Góra	Twierdza Srebrna Góra

Miesiąc wydarzenia	Nazwa wydarzenia	Miejscowość	Organizator
sierpień	Festyn pszczelarski	Godzięcín	Rada Sołecka, Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Godzięcín „Wspólna Sprawa”, Gmina Brzeg Dolny, Dolnobrzeński Ośrodek Kultury
	Święto Pstrąga	Bolkowice	Rada sołecka wsi Bolkowice
	Dzień Placka	Henryków Lubański	Stowarzyszenie Rozwoju Henrykowa Lubańskiego
wrzesień	Festiwal Karpia Milickiego;	Milicz	Gmina Milicz, Ośrodek Kultury w Miliczu
	Święto Wina	Środa Śląska	Gmina Środa Śląska, Dom Kultury w Środzie Śląskie
	Dzień Ziemniaka	Miłoszyce	Sołtys, Rada Sołecka, Koło Gospodyń Wiejskich w Miłoszycach
październik	Smaki Rybne	Łagów	Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Łagów „Górnołużyckie Błękitne Kamizelki z Łagowa”
	Winobranie	Bagieniec	Fundacja Spichlerz Kultury
	Festiwal Potraw	Biedrzychowice	Rada Sołecka w Biedrzychowicach, Stowarzyszenie Klub Seniora „Bielany”, Gminny Ośrodek Kultury w Olszynie
listopad	Święto Niepodległości i Bieg Gęsi	Jerzmanowa	Gminne Centrum Kultury w Jerzmanowej
	„Niepodległość uczcić ze smakiem Jedliny”	Jedlina-Zdrój	Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju
grudzień	Jarmark Bożonarodzeniowy	Dobroszyce	Gminne Centrum Kultury
	Tradycje Bożonarodzeniowe	Osiek	Ośrodek Kultury Gminy Lubin
	Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych i Kiermasz Świąteczny	Domaniów	Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska 2019, Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wrocław 2019.

Wydarzenia kulinarne organizowane na Dolnym Śląsku są okazją do poznania bogactwa i różnorodności potraw świątecznych, zwłaszcza podczas pokazów i prezentacji stołów oraz towarzyszących im zwyczajów, obrzędów, jak również konkursów związanych z tradycjami kulinarnymi. Dokonując przeglądu kalendarza imprez kulinarnych zaobserwowano wiele inicjatyw poświęconych tematyce

kulinariów, jednakże nieliczne nawiązują do autentycznego dziedzictwa kulinarnego jego mieszkańców. Cenny jest czynny udział reprezentacji wiejskich społeczności w tychże wydarzeniach. Na szczególną uwagę zasługują te poświęcone:

- wielkanocnym tradycjom i zwyczajom (np. Pokaz Stołów Wielkanocnych w Domaniowie, Tradycje Stołu Wielkanocnego w Marcinowicach, Gminny Konkurs Palm Wielkanocnych i Prezentacja Potraw w Krzeszowie, Gminny Przegląd Wielkanocny w Rosochatej);
- bożonarodzeniowym tradycjom i obrzędom (Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych w Domaniowie, Konkurs Potraw Bożonarodzeniowych w Spalanej, Tradycje Bożonarodzeniowe w Osieku),
- tradycyjnym wypiekiem chleba (np. Święto Chleba w Milikowie, Święto Chleba i Piernika w Jaworze, Święto Chleba w Nowogrodźcu),
- potrawom regionalnym (np. Festiwal Potraw w Biedrzychowicach, Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”, Konkurs kulinarny na najlepszą potrawę regionalną i wypieki ciast w Sobinie).

Organizowane na Dolnym Śląsku wydarzenia odnoszące się do rzeczywistych tradycji kulinarnych stanowią integralną część Programu Ochrony Tradycji Kultury Wsi, chroniącego niematerialne dziedzictwo kulturowe regionu.

4. Podsumowanie

Dolny Śląsk należy do najbardziej zróżnicowanych kulturowo regionów w Polsce. W regionie tym, zauważalna jest potrzeba upowszechniania i stymulowania rozwoju regionalnej tożsamości kulinarniej. Podjęte w tym zakresie działania zintegrowano z sektorem turystycznym, aby turyści odwiedzający Dolny Śląsk mogli nie tylko doświadczać piękna przyrody, poznawać interesujące zabytki, ale także skorzystać z oferty kulinarniej, promującej lokalnie wytwarzane produkty żywnościowe oraz potrawy. Degustacja kulinariów coraz częściej staje się motywem przewodnim podróży. Jedną z form aktywności turystycznej, podczas której zapewnione jest poznawanie oraz degustowanie lokalnych specjałów, są wydarzenia kulinarne. Spośród bogatej ich oferty na Dolnym Śląsku, tylko niektóre nawiązują do autentycznych, przeniesionych do tego regionu tradycji pierwszych powojennych osiedleńców. Tego typu wydarzenia organizowane są na obszarach wiejskich, gdzie zaangażowane są lokalne społeczności wsi bądź gminy. Kultuwują tradycje i zwyczaje kulinarne, popularyzują lokalną żywność, co sprzyja aktywizacji gospodarczej i promocji turystycznej subregionu, a także ochronie dziedzictwa kulturowego wsi na Dolnym Śląsku.

Podsumowując, wieś dolnośląska jest bardzo zasobna w lokalne i regionalne tradycje kulinarne, które wpływają na atrakcyjność turystyczną. Niewątpliwie

dziedzictwo kulinarne Dolnego Śląska odgrywa ważną rolę w turystyce, zwłaszcza wiejskiej czy kulinarnej, stanowiąc element przyciągający podróżnych. Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem kulturowym Dolnego Śląska.

LITERATURA

1. Adamowski J., Smyk K. (2013): Niematerialne dziedzictwo kulturowe – teoria i praktyka [w:] Niematerialne dziedzictwo kulturowe: źródło – wartości – ochrona, Adamowski J., Smyk K. (red.), Wyd. Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, Narodowy Instytut Dziedzictwa, Lublin-Warszawa, s. 9-17.
2. Dumin H. (2012): Dolnośląskie kulinaria [w:] Mom jo skarb ... Smaki dolnośląskich tradycji, Berendt E. (red.), Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wrocław, s. 21-45.
3. Fortuna-Marek A. (2017): Komponenty postaw Polaków wobec dziedzictwa kulturowego, [w:] Dziedzictwo kulturowe w badaniach. T. 1: Polacy wobec dziedzictwa. Raport z badań społecznych, Chabiera A. i in. (red.), Narodowy Instytut Dziedzictwa, Uniwersytet Jagielloński, Warszawa – Kraków, s. 22-44.
4. Jakimowicz-Klein B. (2012): Współczesna kuchnia Dolnego Śląska [w:] Mom jo skarb ... Smaki dolnośląskich tradycji, Berendt E. (red.), Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wrocław, s. 47-91.
5. Kobyliński Z. (2011): Czym jest, komu jest potrzebne i do kogo należy dziedzictwo kulturowe, Mazowsze Studia Regionalne nr 7, s. 21.
6. Kozioł A. i in. (2013): Społeczno-gospodarcze oddziaływanie dziedzictwa kulturowego. Raport z badań społecznych. Narodowy Instytut Dziedzictwa, Warszawa 2013, s. 13-14.
7. Perzyński M. (2018): Odkryj smaki Dolnego Śląska. Dolnośląska Organizacja Turystyczna, Wrocław, s. 3-4.
8. Skaldawski B. (2017): Problematyka definicji dziedzictwa [w:] Dziedzictwo kulturowe w badaniach. T. 1: Polacy wobec dziedzictwa. Raport z badań społecznych, Chabiera A. i in. (red.), Narodowy Instytut Dziedzictwa, Uniwersytet Jagielloński, Warszawa - Kraków, s. 9-12.
9. Światała-Trybek D. (2014): Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego. Studia Etnologiczne i Antropologiczne 14, s. 28-43.
10. Światała-Trybek D. (2011): Kura górnicza, warzonka i kopalnioki... Górnicze dziedzictwo kulinarne. Bezpieczeństwo Pracy i Ochrona Środowiska w Górnictwie 12, s. 47-53.
11. Światała-Trybek D. (2007): Święto kartofla, zymłoka i pstrąga, czyli o kulinarnych imprezach plenerowych [w:] Stomata Anthropologica 2, Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol, Łeńska-Bąk K. (red.), Wyd. Uniwersytet Opolski, Opole, 339-350.

Akty prawne:

1. Konwencja (2003): Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego, sporządzona w Paryżu dnia 17 października 2003 r., Dziennik Ustaw z 19 sierpnia 2011 roku, nr 172, poz. 1018.

Materiały promocyjne:

1. Kalendarz imprez kulinarnych Dolnego Śląska 2019 (2018, 2017, 2016, 2015), Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wrocław 2019 (2018, 2017, 2016, 2015).

MAGDALENA WOŹNICZKO, DOMINIK ORŁOWSKI

**DZIEDZICTWO KULINARNE DOLNEGO ŚLĄSKA I JEGO WYKORZYSTANIE
W TURYSTYCE**

Słowa kluczowe: *dziedzictwo kulturowe, dziedzictwo kulinarne, Dolny Śląsk, turystyka, wydarzenia kulinarne*

STRESZCZENIE

W opracowaniu przedstawiono dziedzictwo kulinarne, które jest częścią dziedzictwa kulturowego. Kulinarium stanowi istotny element produktu turystycznego. Regionalna, lokalna i tradycyjna żywność skutecznie promuje rejon turystyczny oraz sprzyja rozwojowi turystyki, zwłaszcza wiejskiej czy kulinarnej.

W opracowaniu przedstawiono wyniki podjętych badań w zakresie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w rozwoju turystyki regionu. Wytypowano Dolny Śląsk jako obszar badań ze względu na wielobarwną mozaikę kulturową (po II wojnie światowej osiedlili się tam: Kresowianie, Polacy z Bukowiny i dawnej Jugosławii, Łemkowie i Ukraińcy, dolnośląscy Grecy, Żydzi, Niemcy) oraz wiążące się z tym bogate, zróżnicowane tradycje i zwyczaje kulinarne.

W opracowaniu dokonano przeglądu wydarzeń kulinarnych organizowanych cyklicznie na terenie Dolnego Śląska. Kalendarz imprez nawiązujących do dziedzictwa kulinarnego badanego regionu jest bogaty i urozmaicony. Przyczynia się to do rozwoju turystyki wiejskiej i wzbogacenia oferty kulinarnej na Dolnym Śląsku.

MAGDALENA WOŹNICZKO, DOMINIK ORŁOWSKI

CULINARY HERITAGE OF LOWER SILESIA AND ITS USE IN TOURISM

Keywords: *cultural heritage, culinary heritage, Lower Silesia, tourism, culinary events*

SUMMARY

The study deals with culinary heritage, which is part of the cultural heritage. Culinary is an important element of the tourist product. Regional, local and traditional food effectively promote the tourist area and promote the development of tourism, especially rural or culinary.

The study presents the results of research undertaken in the field of using culinary traditions in the development of regional tourism. Lower Silesia was selected as the research area due to the multicolored cultural mosaic (after World War II, Kresowians, Poles from Bukovina and former Yugoslavia settled there, Lemkos and Ukrainians, Greeks from Lower Silesia, Jews, Germany) and the rich, diverse traditions associated with it and culinary habits.

The study reviews culinary events organized periodically in Lower Silesia. The calendar of events referring to the culinary heritage of the studied region is rich and varied. It contributes to the development of tourism in Lower Silesia.

e-mail: mwozniczko@poczta.onet.pl